



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

FLEISCH

2 Stück Tomuhawk Steak
je 2 Zwiebeln, weiss & rot
½ Knoblauchknolle
1 Bund Rosmarin
Salz, Pfeffer
200 g Butter

Grill einheizen, Ofen auf
110°C vorheizen (Umluft).
Tomuhawk mit Küchenpapier
trocken tupfen, ggf. portio-
nieren (Kotelette schneiden).

Zwiebeln schülen, grob
würfeln, auf ein Buckblech
geben, Knoblauch andrücken,
schülen, grob hacken,
ebenfalls beigeben.

Rosmarin darüber geben und
Tomuhawk mit Salz grosszügig
würzen, aufs Blech geben
und für 1 Stunde in den vor-
geheizten Ofen schieben.

Fleisch aus dem Ofen nehmen
und auf dem heissen
Grill beidseitig kurz grillen.

Butter mit den Zwiebeln,
Knoblauch und Rosmarin
in eine heisse Bratpfanne
geben.

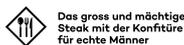
Tomuhawk in die Pfanne
geben und immer wieder der
flüssigen Butter übergiessen.

Tipp

Fleisch 1-2 Stunden
vor Gebrauch aus dem
Kühlschrank nehmen

Menü

TOMAHAWK & Bacon Jam



Das gross und mächtige
Steak mit der Konfitüre
für echte Männer

für 4 Personen

BACON JAM

400 g Brutspeck
100 g Schulotten
2 Knoblauchzehen
1 TL Harissa
1 TL geräuchertes Paprika
1 dl Bier
3-4 EL Ahornsirup
2 EL dunkler Balsamico
3 EL brauner Zucker

Speck klein würfeln, in der
Bratpfanne bei mittlerer Hitze
langsam auslassen (15-20
Min.).

Schulotten und Knoblauch
schülen und klein würfeln.
Speck durchs Sieb abgiesen,
Fett auffangen.

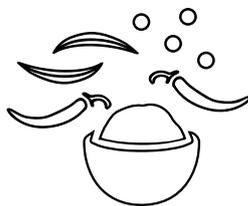
2 EL vom Speckfett zurück in
die Pfanne geben, Schulotten
& Knoblauch darin glasig
anschwitzen.

Harissa, Pfeffer und Pap-
rikapulver beigeben, kurz
mitbraten. Bacon wieder
beigeben, mit Bier und Sirup
ablöschen, ca. 4 Min. köcheln.

Balsamico und Zucker bei-
geben und marmeladenartig
einkochen.

HARISSA

scharfe
Gewürzpaste
mit Chili, Kümmel
und Koriander
aus Tunesien



Tipp

2 halbe Zitronen kurz auf
dem Grill rösten, Fleisch mit
etwas Zitronensaft
beträufeln

mehr unter

Schudel on the Rocks.ch